

Berufsprofil

Konditor/in

Bezeichnung in Landessprache:

Cukiernik [1974-k.A.; Abschluss: Świadectwo czeladnicze; Bildungsweg: "Duale Berufsausbildung"]

Land:



Polen

Gültigkeit:

seit 01.01.1974

Anmerkungen zum Gültigkeitsdatum:

Enddatum der Gültigkeit ist unbekannt.

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

- Sicherheits-, Arbeitshygiene-, Brandschutz- und Umweltschutzvorschriften beachten
- den Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der ergonomischen Gesichtspunkte organisieren
- Rohstoffe, Halbfertigprodukte und Zusatzstoffe zur Herstellung von Konditorerzeugnissen wählen und begutachten
- Konditorerzeugnisse charakterisieren und deren Kaloriengehalt berechnen
- Maschinen und Anlagen bedienen und eine Wartung durchführen

- Normen und Systeme zur Sicherung der Qualität und Gesundheit von Lebensmitteln anwenden
- Konditoreierzeugnisse dekorieren
- Maschinen, Anlagen und Geräte säubern und desinfizieren
- Rohstoffe, Halbfertigprodukte lagern
- Mengen an Rohstoffen zur Herstellung verschiedener Konditorwaren verrechnen
- Produktionsdokumentation führen
- Preiskalkulation für fertige Konditorerzeugnisse anfertigen
- Erste Hilfe bei Arbeitsunfällen leisten
- Die Vorschriften des Arbeitsgesetzbuches bezüglich der Rechte und Pflichten des Arbeitgebers und des Arbeitnehmers beachten
- Verschiedene Informationsquellen und Fachberatungen nutzen
- Selbständige Wirtschaftstätigkeit führen

Zentrale Inhalte:

- Organisationsstruktur einer Konditorei
- Lagerung von Rohstoffen und Hilfsstoffen
- Herstellung von Massen und Cremes
- Herstellung von verschiedenen Kuchenarten: Biskuit-, Französischer-, Nuss-, Mandel-, Hefe-, -Kokos und Baiserkekse
- Eisherstellung
- Kekse- und Teegebäckherstellung
- Waffel-, Pralinen-, und Marzipanherstellung
- Brezel- und Brotkringelherstellung
- Süßwarenherstellung

- Herstellung der Kuchenglasur und des Schokoladengusses
- Herstellung von Zuckererzeugnissen und Vorbereitung von Rohstoffen und Halberzeugnissen zur Herstellung von Zuckererzeugnissen
- Herstellung von Konditoreiwarenerzeugnissen, Herstellung der Backwaren und Dauergebäcke, Lagerung der fertigen Produkte
- Vorbereitung der Halbfertigprodukte, Herstellung von Konditorerzeugnissen und Garnierung von Erzeugnissen
- Aufnahme der selbstständigen Wirtschaftstätigkeit, Führung einer Konditorei
- Sicherheit am Arbeitsplatz, Arbeitshygiene, Hilfsrohstoffe, Maschinen und Geräte, Normierung in der Lebensmittelverarbeitungsindustrie
- Bedienen von Maschinen und Geräten zum Backen, Braten und Konfektionieren
- Marketing und Dienstleistungen
- Rechnungswesen
- Organisation und Führung des Betriebes
- Agrarwirtschaft

Praxisanteil und Ort:

Der praktische Teil der Ausbildung wird meistens in einem Betrieb / Konditorei absolviert.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

[pl-lehrplan-konditor-1974-pl 3.48 MB](#)

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Ausbildungsregelung des Polnischen Handwerksverbands.